



## GAUFRE MAISON HEALTHY SANS GLUTEN

Une recette sans beurre et sans sucres. Idéales au petit-déjeuner avec un yaourt et des fruits frais !

 15 minutes 20 minutes 10 portions

## INGRÉDIENTS

- 1 unité moyenne de banane, pulpe, crue (150 g)
- 1/2 sachet moyen de levure chimique ou Poudre à lever (9 g)
- 100 grammes de fromage blanc nature, 0% MG
- 30 grammes de boisson au soja, nature, non enrichie, préemballée **ou** 30 grammes de lait demi-écrémé, UHT
- 2 unités moyennes (M) d'œuf, cru (116 g)
- 140 grammes de farine de riz

## MODE DE PRÉPARATION

- 1° Mélangez la banane écrasée avec le fromage blanc, les œufs et le lait.
- 2° Ajoutez la farine et le levure et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3° Étalez la pâte dans le gaufrier et attendez quelques minutes.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (53 g)	% AR
ÉNERGIE	158 kcal	84 kcal	4 %
PROTÉINES	7 g	3 g	7 %
GLUCIDES	27 g	14 g	5 %
SUCRES	6 g	3 g	3 %
LIPIDES	3 g	1 g	2 %
ACIDES GRAS SATURÉS	1 g	0 g	2 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	1 g	4 %
SODIUM	271 mg	144 mg	6 %